

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров

«28» 06 2019 г



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
19.01.04 «ПЕКАРЬ»**

Квалификация

- пекарь-кондитер

**Асбест
2019**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг

протокол № 6 от «26» 06 2019 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«28» 06 2019 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

 ООО «Базовый элемент»
наименование организации
Мартынов В.В.
расшифровка подписи
06 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	4
1.2. Нормативный срок освоения программы	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	6
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	7
2.3. Специальные требования	7
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	8
3.1. Базисный учебный план	8
3.2. Календарный график учебного процесса	9
3.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	11
3.4. Программы практик	11
3.5. Программа государственной итоговой аттестации	11
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	12
5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	13
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	14
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	15
5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	16
Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих **19.01.04 «Пекарь»** – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание; организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» по профессии **19.01.04 «Пекарь»**.

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года, зарегистрировано Министерством юстиции (регистрационный № 29657 от 20.08.2013) для профессии СПО **19.01.04 «Пекарь»** и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования (*социально-экономический*);
2. Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г. с изменениями и дополнениями.
3. Федеральный закон от 21.07.2007 №194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязанности общего образования».
4. Приказа Министерства образования и науки РФ №247 от 17.03.2015г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (изменения, которые вносятся в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования).
5. Приказ Министерства образования и науки РФ №1199 от 29 октября 2013г. «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюст России от 26 декабря 2013 г. №30861.
6. Приказ Министерства образования и науки РФ №968 от 16 августа 2013г «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюст России от 01 ноября 2013 г. №30306.

7. Приказ Министерства образования и науки РФ №464 от 14 июня 2013г «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюст России от 30 июля 2013 г. №29200.
8. Приказ Министерства образования и науки РФ №291 от 18 апреля 2013г «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюст России от 14 июня 2013 г. №28785.
9. Базисный учебный план по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь».
10. Устав ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум».
11. Положение об образовательной деятельности ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум».
12. Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум».
13. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум».
14. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум».
15. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум».
16. Положение по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы студентов (обучающихся) ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум».
17. Программа государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 «Пекарь» и другие нормативно-правовые и локальные документы.

1.2 Нормативный срок освоения ППКРС

Нормативный срок освоения образовательной программы среднего профессионального образования (подготовка квалифицированных рабочих, служащих) по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь», при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – **10 месяцев.**
- на базе основного общего образования – **2 года 10 месяцев** (с получением среднего общего образования).

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Образовательная программа среднего профессионального образования ППКРС по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь» базовой подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по ППКРС – прошедший подготовку и государственную итоговую аттестацию обучающийся должен быть готов к профессиональной деятельности в области организационно-технологического процесса обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	Размножение и выращивание дрожжей.
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ВПД 2	Приготовление теста.
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ВПД 3	Разделка теста.
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ВПД 4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ВПД 5	Укладка и упаковка готовой продукции.
ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и

	способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде; эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.3. Специальные требования

Минимальный возраст приема на работу – 18 лет. Пол не регламентируется.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования –10 мес.

Квалификации: пекарь-кондитер

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб. и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	7
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	16	864	576	316	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		134	96	56	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности					1
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности					1
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности			32	24	1
П.00	Профессиональный цикл		650	440	220	
ПМ.01	Приготовление теста					1
МДК.01.01	Технология приготовления теста					1
ПМ.02.	Разделка теста					
МДК.02.01	Технологии деления теста на куски и формования тестовых заготовок					
ПМ.03	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий					1
МДК.03.01	Технологии выпекания хлеба и хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий					1
ПМ.04	Упаковка и укладка готовой продукции					1

МДК.04.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции					1
ФК.00	Физическая культура		80	40	40	1
	Вариативная часть циклов ОПОП	4	216	144	72	
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»	20	1080	720	388	
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	19		684		
ПП.00	Производственная практика					
ПА.00	Промежуточная аттестация	1				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1				
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	1				
ВК.00	Время каникулярное	2				
Всего		43				

Примечание:

На основе Базисного учебного плана учреждением профессионального образования разрабатывается рабочий учебный план с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике. Определение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла:

- 3.3.1 Программа ОУД.01 Русский язык
- 3.3.2 Программа ОУД.02 Литература
- 3.3.3 Программа ОУД.03 Иностранный язык
- 3.3.4 Программа ОУД.04 Математика
- 3.3.5 Программа ОУД.05 История
- 3.3.6 Программа ОУД.06 Физическая культура
- 3.3.7 Программа ОУД.07 Основы безопасности и жизнедеятельности
- 3.3.8 Программа ОУД.08 Астрономия

Профильные дисциплины

- 3.3.10 Программа ОУД.09 Информатика
- 3.3.11 Программа ОУД.10 Экономика
- 3.3.12 Программа ОУД.11 Родная литература
- 3.3.13 Программа ОУД.12 Введение в профессии и проектная деятельность

Программы общепрофессионального учебного цикла

- 3.3.14 Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 3.3.15 Программа ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности
- 3.3.16 Программа ОП.03. Безопасность жизнедеятельности
- 3.3.17 Программа ОП.04. Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
- 3.3.18 Программа ОП.05. Техническое оснащение и организация рабочего места

Программы профессиональных модулей профессионального цикла

- 3.3.19 Программа ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей
- 3.3.20 Программа ПМ.02. Приготовление теста
- 3.3.21 Программа ПМ.03. Разделка теста
- 3.3.22 Программа ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
- 3.3.23 Программа ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции

3.4. Программы практик

3.5. Программа государственной итоговой аттестации

4 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС ПО ПРОФЕССИИ 19.01.04 «Пекарь».

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.04 «Пекарь»** должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован: печатными или электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» должен предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4. 1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Мастерские:

учебная пекарня

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ

5.1 Контроль и оценка качества освоения ППКРС обучающимся

Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся (Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»).

Текущий контроль знаний, который проводится во время реализации учебных дисциплин, междисциплинарных курсов в устной либо письменной форме: тестирование, выполнение практических заданий, выполнение контрольных работ по пройденному разделу, теме, выполнение рефератов, отчеты по деятельности обучающихся, содержащие свидетельства освоения конкретных компетенций.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются в политехникуме и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний, который проводится во время реализации учебных дисциплин, междисциплинарных курсов в устной либо письменной форме: тестирование, выполнение практических заданий, выполнение контрольных работ по пройденному разделу, теме, выполнение рефератов, отчеты по деятельности обучающихся, содержащие свидетельства освоения конкретных компетенций.

Формами проведения промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, экзамен квалификационный (по результатам освоения профессионального модуля).

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентного подхода в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и/или учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, то промежуточная аттестация не проводится, учет учебных достижений обучающихся, проводится при помощи различных форм текущего контроля.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводится он на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней. В отдельных случаях проводится комплексный экзамен (квалификационный) по двум или нескольким профессиональным модулям, в соответствии со спецификой профессиональной деятельности и/или нормативно-правовыми актами, регламентирующими порядок подтверждения квалификации.

В соответствии с Положения об образовательной деятельности ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», в каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов не более 10 (без учета зачетов по физической культуре).

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен квалификационный, который представляет форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению предусмотренного профессиональным модулем вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО по профессии **19.01.04 «Пекарь»**.

Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

В зачетной книжке запись будет иметь вид: **«ВПД освоен»** или **«ВПД не освоен»**.

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающихся всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик (учебной и производственной).

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств, для промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются на профильных цикловых комиссиях политехникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации - разрабатываются рабочей группой и утверждаются политехникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам (междисциплинарным курсам профессиональных модулей) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежные дисциплины (курсов).

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» активно привлекаются работодатели, являющиеся специалистами в профессиональной области: организационно-технологического процесса обслуживания покупателей, продаже товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является:

- допуск обучающегося, не имеющего академической задолженности и в полном объеме выполнившего учебный план или индивидуальный учебный план по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь»;
- представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик (*аттестационный лист, свидетельство*) по каждому из освоенных видов профессиональной деятельности. Выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает **защиту выпускной квалификационной работы** (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа, в форме пояснительной записки).

Обязательные требования:

- соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;
- выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии пекарь-кондитер, предусмотренного ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются политехникумом на основании Приказа Министерства образования и науки РФ №968 от 16 августа 2013г «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюст России от 01 ноября 2013 г. №30306., а также ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» раздел 8 «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих» п.8.5, п.8.6, п.8.7 и статьей 59 «Итоговая аттестация» Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г. с изменениями и дополнениями.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Для организации и проведения государственной итоговой аттестации в строительном отделении создается комплекс условий, включающий в себя:

5.3.1. Нормативные условия

В образовательном учреждении формируется пакет нормативных документов по организации и проведению государственной итоговой аттестации, содержащий нормативные документы федерального, регионального уровня и уровня образовательного учреждения:

- положение о конфликтной комиссии;
- программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.04 «Пекарь»;
- приказы директора.

5.3.2. Информационные условия

С целью обеспечения прав обучающихся и их законных представителей на получение полной информации о проведении государственной итоговой аттестации проводится родительское собрание группы, на котором родители знакомятся с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников учреждения среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»; получают информацию от работодателей о возможном трудоустройстве после окончания обучения.

Организуется групповое собрание для обучающихся. Выпускники знакомятся с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников учреждения среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум».

Оформляется информационный стенд, содержащий следующую информацию: Положение о ГИА, приказы, график аттестационных испытаний, оценочные листы, информацию «Куда пойти работать», выписку из протокола педагогического совета о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации.

5.3.3. Материально-технические условия

С целью повышения уровня информационной культуры обучающихся открыт кабинет подготовки к итоговой аттестации, в котором собрана информация о возможных способах получения профессиональной информации при подготовке к государственной итоговой аттестации: библиографический указатель, список информационных сайтов. Компьютерное обеспечение кабинета позволяет обучающимся оформить работу в соответствии с требованиями ГОСТа, подготовить презентацию с использованием мультимедийной системы.

При защите письменной выпускной экзаменационной работы используются:

- мультимедийная установка;

5.3.4. Содержательные условия

Для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся разработаны темы практических выпускных квалификационных работ и письменных выпускных экзаменационных работ, которые прошли процедуру согласования с социальными партнерами, утверждены Методическим советом и директором ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум».

5.3.5. Методические условия

Для организации и проведения государственной итоговой аттестации разработаны (приложения):

для выпускников:

- методические рекомендации по выполнению письменной выпускной экзаменационной работы;
- перечень тем письменных выпускных экзаменационных работ и практических выпускных квалификационных работ;
- методические рекомендации по подготовке к процедуре ГИА;
- алгоритм самопрезентации и защиты письменной выпускной экзаменационной работы;
- форма рецензии на письменную выпускную экзаменационную работу;
- анкета для выпускников.

для членов ГЭК:

- методические рекомендации по проведению оценивания результатов образования выпускников;

- оценочный инструментарий по выполнению практических выпускных квалификационных работ и защите письменных выпускных экзаменационных работ;
- анкеты для председателя и членов ГЭК;
- алгоритм аналитического отчета по результатам итоговой аттестации.

5.3.6. Кадровые условия

В соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников учреждений среднего профессионального образования Свердловской области ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» формируется и утверждается состав государственной экзаменационной комиссии. Состав государственной экзаменационной комиссии сформирован из числа педагогических и руководящих работников отделения ПКРС, представителей пожарной части.

Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки (образовательных достижений) выпускника в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования;
- решение вопроса о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о профессиональном образовании;
- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечения и технологии реализации образовательных программ на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

Государственная экзаменационная комиссия руководствуется в своей деятельности нормативно-правовыми актами образовательного учреждения, требованиями государственного стандарта среднего профессионального образования (федеральным государственным образовательным стандартом) с учетом региональных требований Свердловской области по профессии **19.01.04 «Пекарь»**.